49e Année. — N° 4. 24 Janvier 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.— Chronique. — A propos des modalités du blocage ; — Les taxes à la production et la C. G. V. ; — La taxe à la production et le chômage ; — Syndicat viticole des Bouilleurs de Cru ; — L'écoulement des vins depuis le début de la Campagne..... 81
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de décembre 1931)..... 84
N°. — Fixation par régions de la composition normale des vins de la dernière récolte 85
N°. — La distillation obligatoire..... 89
R. Bichet. — Amendement et fumure de la vigne en Beaujolais (*Suite*)..... 91
G. Jaguenaud. — Conservation des semences de pommes de terre 94
Jean Alpherand. — Sur le 71-20..... 96
P. A. — Situation viticole en Algérie..... 97
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Concours général agricole..... 99
Bibliographie. — Traité de vinification pratique et rationnelle, tome III par M. Jules Ventre..... 98
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès agricole et viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

A propos des modalités du blocage

La plupart de nos grandes associations agricoles paraissent ralliées à l'idée d'un blocage préventif ou prévisionnel, dont un déblocage partiel ou total serait la conséquence, au cas où les déclarations de récolte ne feraient ressortir qu'une production normale ou déficitaire.

Mais on paraît envisager un chiffre de blocage différent chaque année, chiffre qui serait fixé après consultation de la Commission interministérielle de la viticulture. Je crois que ce serait là une mauvaise méthode, pouvant faciliter les spéculations de gens bien renseignés.

On entre dans la plupart de nos ministères, et en particulier dans le Ministère de l'agriculture — comme dans un moulin — j'en parle par une expérience de plus de quarante années, — et, à la seule condition d'avoir l'ouïe fine et de savoir écouter aux portes, on peut apprendre la veille ou l'avant-veille, ce que l'on décrètera le lendemain ou le surlendemain.

Et quiconque aura entendu, pourra se livrer à de fructueuses opérations sur le dos des viticulteurs.

Il conviendrait donc, à mon avis, d'adopter une formule — « ne

varietur » — en décidant que le blocage portera chaque année, par exemple, sur 10 ou au maximum 15 o/o de la récolte, ce qui sera plus que suffisant, j'en suis convaincu, lorsque, demain, on aura rendu aux propriétaires le *droit* — qui n'aurait jamais dû leur être enlevé, de distiller en toute liberté leurs mauvais vins et leurs excédents de récolte, — et de disposer de l'alcool produit, au mieux de leurs intérêts.

Le blocage de 30 o/o de la récolte, proposé par quelques personnes, me paraît absolument excessif, et de nature à gêner les opérations du commerce, en même temps qu'il priverait les producteurs des ressources financières dont ils peuvent avoir grand besoin.

Ce n'est pas une raison, parce que nous sommes du Midi, pour « exagérer » en cette matière.

Dans sa session de décembre 1931, la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a émis le vœu de voir abaisser à 200 hectos la production exonérée du blocage, que la loi fixe actuellement à 400 hectolitres.

Les taxes à la production et la C. G. V.

Observations d'un de nos lecteurs :

« N'est-il pas à craindre que l'établissement d'une taxe à la pro-
« duction prive la C. G. V. d'une partie de ses ressources ?

« Le service de la répression des fraudes, dont l'utilité n'est pas
« contestable, coûte fort cher.

« Le viticulteur grevé d'une amende de 500, de 1.000, de
« 10 000 francs, parce qu'il a de bonnes terres ou qu'il cultive trop
« bien, continuera-t-il à payer ses cotisations à la C. G. V.?

« Des subventions de l'Etat ? Mauvaise solution, car il faut que la
« G. G. V. garde toute indépendance vis-à-vis des Pouvoirs publics ».

Je ne vois rien à ajouter à cette communication.

La taxe à la production et le chômage

De divers côtés, on signale le débauchage d'assez nombreux ouvriers de la vigne.

C'est un résultat que le législateur n'avait pas prévu et qui peut se formuler ainsi :

La taxe crée le chômage, qui engendre la misère !

Ce sont les ouvriers qui sont les premières victimes de la loi.

Syndicat viticole des Bouilleurs de crus

SECTION DES BOUCHES-DU-RHONE

Dans sa séance du 8 courant, le Conseil d'Administration du Syndicat Départemental des Vignerons des Bouches-du-Rhône, comprenant les représentants des Caves coopératives, les Vignerons des coteaux..., a voté à l'unanimité l'adhésion au Syndicat Viticole des Bouilleurs de cru, se prononçant catégoriquement en faveur du retour à la libre distillation. (Extrait du registre des délibérations du Syndicat départemental des Vignerons des Bouches-du Rhône).

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 17 janvier nous a donné, tardivement, les chiffres du mouvement des vins en décembre et depuis le début de la campagne (1er octobre 1931).

Le chiffre intéressant est celui de la consommation taxée, qui n'est pas très satisfaisant : 3.845.565 hectolitres, un peu supérieur cependant au chiffre de janvier 1930, qui fut de 3.774.891.

Décembre est toujours ou presque toujours un mauvais mois, les fêtes et les inventaires étant peu propices aux affaires.

Le cours des vins restant assez modéré — un peu trop même, — il y a des chances pour que, malgré le chômage, la consommation augmente en janvier.

Pour l'ensemble des trois premiers mois de la campagne en cours, et des précédentes, on note :

Consommation taxée	octob.-déc. 1925.....	12.968.248	hectol.
— —	octob.-déc. 1926.....	12.361.727	—
— —	octob.-déc. 1927.....	10.811.522	—
— —	octob.-déc. 1928.....	11.391.105	—
— —	octob.-déc. 1929.....	12.227.991	—
— —	octob.-déc. 1930.....	12.065.616	—
— —	octob.-déc. 1931.....	12.254.425	—

Le stock commercial ne varie que dans de faibles proportions :

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— — —	août 1928	9.318.762	—
— — —	janvier 1929.....	10.972.262	—
— — —	juillet 1929.....	10.930.612	—
— — —	septembre 1929.....	11.004.698	—
— — —	janvier 1930	12.116.812	—
— — —	septembre 1930....	12.419.511	—
— — —	octobre 1930...	13.020.388	—
— — —	septembre 1931	11.674.195	—
— — —	octobre 1931.....	11.824.335	—
— — —	novembre 1931.....	11.801.935	—
— — —	décembre 1931.....	11.894.305	—

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.603	21.613	22.259	84.758	44.332
2	Aisne	887	2.820	24.662	85.696	57.698
3	Allier	4.493	13.714	48.665	153.601	73.623
4	Alpes (Basses-)	358	2.724	4.944	16.532	5.584
5	Alpes (Hautes-)	912	2.636	7.971	26.689	11.505
6	Alpes-Maritimes	1.027	3.311	44.390	168.645	70.422
7	Ardèche	32.590	88.198	27.304	76.164	37.287
8	Ardennes	»	»	13.110	42.988	32.647
9	Ariège	921	3.054	9.943	31.277	8 847
10	Aube	2.517	11.303	33.711	104.800	65 510
11	Aude	381.374	1.438.605	55.292	150.120	158 847
12	Aveyron	4 148	12.434	32.971	103.491	26 146
13	Bouches-du-Rhône	75.102	237.906	83.145	281.044	162.084
14	Calvados	»	»	12.128	36.797	39.805
15	Cantal	82	137	25.376	75.167	24.571
16	Charente	40.670	64.156	23.888	80.059	42.252
17	Charente-Inférieure	77.442	151.373	31 471	99.265	79.453
18	Cher	3.454	9.935	29.748	97.637	46.391
19	Corrèze	835	3.140	22.074	68.904	24.479
21	Côte-d'Or	10.298	40.360	45.171	147.815	426.096
22	Côtes-du-Nord	»	»	12 667	47.849	32.774
23	Creuse	1	5	24.773	78.944	33.000
24	Dordogne	35.789	95.079	28.926	88.736	39 964
25	Doubs	7	87	41.443	137.141	76 398
26	Drôme	9.328	51.634	12.982	42.735	38.825
27	Eure	12	12	9.366	30.784	19.302
28	Eure-et-Loir	38	45	20.302	67.084	51.390
29	Finistère	»	»	48.482	163.634	121.745
30	Gard	276.153	984.631	60.373	163.575	101 995
31	Garonne (Haute-)	29.481	88.441	42.776	134.815	52 032
32	Gers	45.517	125.088	11 570	33.641	35 504
33	Gironde	225.497	587.326	139.129	428.123	1.153.253
34	Hérault	878 925	2.948.006	100.484	260.849	507.746
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.971	47.904	38.263
36	Indre	4.449	15.554	19.838	61.310	25.621
37	Indre-et-Loire	24.698	61.680	36.329	109.387	107.734
38	Isère	14.104	39.296	50.650	175.043	73.779
39	Jura	1.734	6.510	24.134	78.372	54.940
40	Landes	9.373	28.478	17.795	64.736	32.036
41	Loir-et-Cher	31.849	81.527	26 311	69.844	51.293
42	Loire	7.198	24.080	93.959	318.563	182.325
43	Loire (Haute-)	383	1.360	36.901	115.799	45.919
44	Loire-Inférieure	25.149	107.189	77.075	259.061	132.308
45	Loiret	4.925	15.326	34.993	115.437	86.752
46	Lot	9.332	23.250	17.312	59.894	6.734
47	Lot-et-Garonne	25.149	95.379	24.210	72.478	22.754
48	Lozère	429	1.035	9.523	28.212	11.254
49	Maine-et-Loire	34.675	83.552	33.131	108.341	156.408
50	Manche	»	»	4.480	15.328	18.057
51	Marne	1.843	69.452	90.895	282.006	1.413.143
52	Marne (Haute-)	473	793	22.539	70.999	48.861
53	Mayenne	3	7	2.893	10.626	13.355
54	Meurthe-et-Moselle	691	2.174	67.684	214.959	148.975
55	Meuse	154	454	28.935	93.336	46.607
56	Morbihan	43	319	14.404	49.391	37.649
57	Moselle	883	2.072	21.590	69.150	54.444

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.294	4.721	30.822	101.614	57.734
59	Nord	»	»	67.795	219.190	252 467
60	Oise	»	»	20.382	74.350	48.599
61	Orne	»	»	5.479	18.077	14.804
62	Pas-de-Calais	»	»	32.469	99.344	94.253
63	Puy-de-Dôme	4.770	17.901	58.317	101.499	95.855
64	Pyrénées (Basses-)	6.193	24.893	39.652	134.449	56.295
65	Pyrénées (Hautes-)	748	2.333	13.970	45.709	18 709
66	Pyrénées-Orientales	225.936	1.107.745	50.974	145 224	136.819
67	Rhin (Bas)	24.166	66.634	23.432	84.370	130.133
68	Rhin (Haut)	30.324	135.426	42.106	149.672	154.007
69	Rhône	51.071	92.960	57.459	476.138	375.095
70	Saône (Haute-)	49	170	36.383	116.252	61.374
71	Saône-et-Loire	36.463	98.925	56.852	179.740	241.198
72	Sarthe	541	1.530	14.645	36.420	30.449
73	Savoie	9.551	25.739	26.951	83.019	44.470
74	Savoie (Haute-)	2.972	14.658	11.483	69.243	43.984
75	Direction de la Seine	«	»	497.570	1.589.496	1.603.039
	Direction des droits d'entrée	»	»	267.328	839.236	949.154
76	Seine-Inférieure	»	»	74.893	235.071	202.127
77	Seine-et-Marne	63	144	39.323	131.733	98.236
78	Seine-et-Oise	34	75	80.254	259.941	179.216
79	Sèvre (Deux-)	1.425	6.166	23.229	73.662	32.238
80	Somme	«	»	19.771	63.801	37.835
81	Tarn	51.118	194.767	31.775	89.889	57.743
82	Tarn-et-Garonne	16.536	52.240	12.020	36.541	11.269
83	Var	101.506	362.450	45.354	147.472	44.056
84	Vaucluse	54.069	292.247	14.741	48.972	103.243
85	Vendée	7.638	33.615	14.768	59.873	24.552
86	Vienne	11.075	41 480	16.397	56.485	23.683
87	Vienne (Haute-)	52	122	41.285	129.835	61.472
88	Vosges	88	179	41.151	134.706	101.195
89	Yonne	6.270	18.393	23.949	74.443	68.630
	Total pour la France.	2.982.061	10.228.936	3.845.565	12.254.425	11.894.305
	Algérie					
	Alger	428.249	1.749.383	32.240	96.150	291.036
	Constantine	89.838	349.614	15.507	49.684	27.776
	Oran	461.067	3.634.975	29.182	93.354	1.291.690
	Total pour l'Algérie	982.154	5.703.972	76.929	239.174	1.640.502

FIXATION PAR RÉGIONS DE LA COMPOSITION NORMALE DES VINS DE LA DERNIÈRE RÉCOLTE

Art 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 11 degrés, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905, et produits dans les départements suivants : Alger, Oran, Constantine.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins titrant moins de 11 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° Les vins récoltés dans le département d'Oran devront titrer, au minimum, 10 degrés d'acool total.

Les vins récoltés dans les départements d'Alger et de Constantine devront titrer, au minimum, 9 degrés d'alcool total :

2° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2, 5 pour les vins rouges et à 3,0 pour les vins blancs ;

3° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à ;

0,37 pour les vins titrant 9 degrés d'alcool total.

0,33 pour les vins titrant 9 degrés 5 d'alcool total.

0,31 pour les vins titrant 10 degrés d'alcool total.

0,29 pour les vins titrant 10 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100 degrés déterminée par la méthode officielle, diminué de la quantité de sucres excédant 1 gramme.

L'acidité fixe est l'acidité fixe évaluée en acide sulfurique.

Le degré alcoolique total est le degré alcoolique mesuré par distillation, augmenté le cas échéant, de 1 degré par 18 grammes de sucre non fermenté par litre de vin.

Les contrevenants seront poursuivis pour l'application des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929, sans préjudice des peines plus graves fixées par les textes en vigueur, en cas de délit de fraude.

Art. 3. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux vins vendus sous une appellation d'origine dans les conditions prévues par la loi du 6 mai 1919, aux vins mousseux, aux vins de liqueur, ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

Art. 4. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la République française.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 9 degrés, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905, et produits dans les départements suivants : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Bouche-du-Rhône, Vaucluse, Var, Alpes-Maritimes, Corse.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 9 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° Le vin devra titrer au moins 7 degrés 5 d'alcool total, à l'exception des vins récoltés dans les départements du Var, des Alpes-Maritimes et de la Corse qui devront titrer au minimum 8 degrés;

2° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,5 pour les vins rouges et à 3 pour les vins blancs ;

3° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :

0,55 pour les vins titrant 7 degrés 5 d'alcool total;

0,47 pour les vins titrant 8 degrés d'alcool total ;

0,42 pour les vins titrant 8 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 8 degrés préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905, et produits dans les départements suivants : Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Tarn, Lot, Landes, Gers.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 8 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° Le vin devra titrer au minimum 7 degrés 5 d'alcool total ;

2° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2 degrés 5 pour les vins rouges et à 3 degrés pour les vins blancs ;

3° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à 0,57 pour les vins titrant 7 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et produits dans les départements suivants : Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Ariège, Haute-Garonne.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 7 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,0 pour les vins rouges, et à 2,5 pour les vins blancs ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :

1,00 pour les vins titrant 5 degrés 5 d'alcool total ;

0,86 pour les vins titrant 6 degrés d'alcool total :

0,73 pour les vins titrant 6 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 8 degrés préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905, et produits dans les départements suivants : Charente, Charente-Inférieure.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 8 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° Le degré alcoolique sera au minimum de 7 degrés d'alcool total ;

2° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2 degrés 5 pour les vins blancs et 2 degrés pour les vins rouges ;

3° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :

0,65 pour les vins titrant 7 degrés d'alcool total.

0,55 pour les vins titrant 7 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et produits dans les départements suivants : Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Rhône.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 7 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,0 pour les vins blancs et 1,8 pour les vins rouges ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égal à :

1,40 pour les vins titrant 5 degrés 5 d'alcool total.

1,25 pour les vins titrant 6 degrés d'alcool total.

1,15 pour les vins titrant 6 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 6 degrés 5, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et produits dans les départements suivants : Loire-Inférieure, Vendée, Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Sarthe, Eure-et-Loir, Seine-et-Oise, Loiret, Cher, Indre, Allier, Yonne, Nièvre, Aisne, Marne, Aube, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Vosges, Haute-Saône, Doubs, Jura, Haut-Rhin, Bas-Rhin, Moselle.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 6 degrés 5, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,3 pour les vins blancs, et 1,8 pour les vins rouges ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à 1,10 pour les vins titrant 5 degrés 5 d'alcool total ; 0,90 pour les vins titrant 6 degrés d'alcool total.

L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.

* * *

Art. 1er. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1er août 1905 et produits dans les départements suivants : Savoie, Haute-Savoie, Isère, Drôme, Hautes-Alpes, Basses-Alpes, Ain, Haute-Vienne, Corrèze, Puy-de-Dôme, Cantal, Ardèche, Haute-Loire, Loire, Lozère, Aveyron.

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 7 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,0 pour les vins rouges, et à 2,5 pour les vins blancs ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :
1,00 pour les vins titrant 5 degrés 5 d'alcool total.
0,86 pour les vins titrant 6 degrés d'alcool total.
0,75 poue les vins titrant 6 degrés 5 d'alcool total.
L'extrait réduit, etc., comme pour l'Algérie.
Fait à Paris, le 28 décembre 1931.

Paul Doumer.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
André Tardieu.

LA DISTILLATION OBLIGATOIRE

COMMUNICATION OFFICIELLE DE L'ADMINISTRATION DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES

Décompte des quantités d'alcool à livrer. — En vertu des dispositions de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, sont astreints à présenter un certificat de distillation (c'est-à-dire à justifier qu'ils ont distillé ou acquis de l'alcool distillé par un tiers) les viticulteurs dont la récolte moyenne des années 1928, 1929 et 1930 accusera une production supérieure à 500 hectolitres avec un rendement de plus de 80 hectolitres à l'hectare et dont la récolte de 1931 dépassera 100 hectolitres.

Les quantités d'alcool à fournir sont fixées à trois décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour la portion de récolte comprise entre 101 et 500 hectolitres.

Quatre décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour la proportion de récolte allant de 501 à 1.000 hectolitres.

Cinq décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour la portion de récolte allant de 1.001 à 3.000 hectolitres.

Six décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin, pour la portion de récolte dépassant 3.000 hectolitres.

Les quantités d'alcool sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation (sous réserve de l'abattement à la base de 100 hectos), ainsi un récoltant ayant obtenu en 1931, 1.200 hectolitre de vin et dont la moyenne des trois années précédentes dépasse 500 hectolitres avec un rendement à l'hectare supérieur à 80 hectolitres, devra fabriquer ou acheter pour la portion de récolte comprise entre 101 et 500 hectolitres 400 hl × 0 l 3 = 120 litres d'alcool pur (il y a abattement à la base de 100 hectolitres).

Pour la portion de récolte comprise entre 501 et 1.000 hectolitres. 500 hl. × 0 l. 4 = 200 litres d'alcool pur.

Pour le surplus 200 hl. × 0 l. 5 = 100 litres d'alcool pur qui seront acquis par l'Etat.

Communication à faire par les producteurs au service des Contributions indirectes. — Les producteurs astreints à fournir de l'alcool de vin doivent faire connaitre, dès maintenant, au contrôleur principal de la recette des Contributions indirectes dont ils dépendent, s'ils comptent effectuer la distillation eux-mêmes.

Dans la négative, ils doivent lui indiquer les nom et adresse de la personne qui fera la livraison à leur lieu et place.

Dans l'un et l'autre cas, la date à laquelle la livraison d'alcool sera faite devra être précisée, cette date ne peut être postérieure au 1er août prochain.

Tant que cette réponse ne sera pas parvenue, les récoltants ne pourront obtenir la délivrance de titres de mouvements pour une quantité de vin correspondant à celle qui doit être distillée. C'est d'ailleurs au vu des renseignements fournis par les producteurs que le services des alcools pourra faire procéder aux enlèvements.

Conditions de fabrication et de livraison des alcools. — L'alcool à livrer devra être « fabriqué avant le 1er avril 1932 » sous le contrôle des employés des Contributions indirectes. Il ne peut provenir que de la distillation du vin et de lies claires » à l'exclusion des piquettes, des marcs des lies épaisses et en général des sous-produits du vin ; sa richesse alcoolique ne pourra être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés.

Lorsqu'il ne provient pas de la distillation du vin de la récolte personnelle du viticulteur, la fabrication de l'alcool ne peut remonter à une date antérieure au 30 novembre 1931. Dans ce cas (achat de vin ou d'alcool) les intéressés doivent justifier, pour que l'opération ne revête pas un caractère commercial, que le vin mis en œuvre était « propre à la consommation ». La livraison est faite sur les indications du service des alcools.

Un bordereau de livraison doit être établi en double expédition par le vendeur de l'alcool et remis au service local des Contributions indirectes qui fournira le modèle.

Prix de l'alcool. — Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il suit à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés :

1° Alcool rectifié, bon goût : 250 fr.
2° Flegmes titrant au moins 90° : 230 fr.
3° Flegmes titrant entre 81 et 90° : 220 fr.
4° Flegmes titrant entre 71 et 80° : 210 fr.
5° Flegmes titrant entre 60 et 70° : 200 fr.

Ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagons gare expéditrice dans les wagons réservoirs de l'acheteur ou au gré de celui-ci dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours ; les frais de transports à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

Paiement de l'alcool. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contribution indirectes et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les payements à chaque vendeur, d'après les qualités reconnues, seront effectués chaque quinzaine par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques-postaux au nom du vendeur.

Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux 8/10 du prix d'achat des alcools stockés seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication.

Il sera, en outre, attribué pour frein[illegible], location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

AMENDEMENT ET FUMURE DE LA VIGNE

EN BEAUJOLAIS (1)

Engrais chimiques simples. — L'expérience de St-Etienne-la-Varenne, ci-dessus rapportée, comporte cependant quelques restrictions. Le témoin sans cianamide manque ; par conséquent, il n'est pas possible de conclure, comme l'a fait l'expérimentateur, que la cianamide est un excellent engrais azoté pour la vigne ; tout ce que l'on peut dire, c'est qu'elle ne s'est pas montrée nocive, probablement parce qu'elle a été épandue en décembre, donc bien avant le débourrement.

D'autre part, le remplacement de l'habituel chlorure de potassium par le sulfate de potassium, ne nous paraît pas justifiable ; en tout cas, cette pratique n'est pas économique, attendu que le chlorure à 49 o/o est coté 88 fr. les 100 kgs à Villefranche-sur-Saône, tandis que le sulfate de potassium à 46 o/o est coté 110 francs.

La proportion des éléments fertilisants, 75 d'azote ; 75 d'acide phosphorique ; 115 de potasse, est-elle judicieuse ? Il ne nous est pas possible d'y répondre, attendu que le témoin sans cianamide manque.

Quoiqu'il en soit, le chaulage et la fumure complète ont augmenté le degré alcoolique de 0°6, par rapport au vin des parcelles immédiatement voisines ; le vin récolté dans la parcelle d'expérience était plus fin que le vin de l'ensemble du domaine. Il est donc possible d'augmenter simultanément le rendement et la qualité.

Voici les résultats financiers de la fumure :

1° *Bilan des scories :*

Cianamide et scories sans chaux.....	8.500 kgs	
Cianamide sans chaux.....	7.500 —	
Augmentation de rendement.....	1.000 kgs	
Valeur en argent.....		2.000 fr.
Total.....		2.000 fr.
500 kgs scories à 28 fr.....		140 fr.
Bénéfice.....		1.860 fr.
Total.....		2.000 fr.

2° *Bilan du sulfate de potassium*

Cianamide, scories, sulfate de potassium sans chaux.....	9.500 kgs	
Cianamide, scories, sans sulfate et sans chaux	8.500 —	
Accroissement de rendement.....	1.000 kgs	
Valeur en argent.....		2.000 fr.
Total.....		2.000 fr.

(1) Voir page 43.

250 kgs sulfate de potasse à 110 fr.....	275 fr.
Bénéfice.....	1.725 fr.
Total.....	2.000 fr.

3° *Bilan de la fumure phospho-potassique*

Cianamide, scories, sulfate, sans chaux....	9.500 kgs	
Cianamide sans chaux.....	7.500 —	
Augmentation de rendement.....	2.000 kgs	
Valeur en argent.....		4.000 fr.
Total.....		4.000 fr.
500 kgs scories.....		140 fr.
250 kgs sulfate de potasse.....		275 —
Bénéfice.....		3.585 —
Total.....		4.000 fr.

Nous avons montré précédemment que la chaux seule a procuré un bénéfice important.

Il est donc évident que la fumure complète est très économique, même avec les cours actuels de la chaux, des engrais et du vin lui-même.

***

A Jullié, le Directeur du cours post-scolaire agricole, signale en 1928-1929, une importante augmentation de rendement avec la fumure complète, azotée, phosphatée et potassique. Il ajoute que la parcelle avec potasse se reconnaît à un cep près : grosses grappes, grains très gros, pas de maladie, maturité avancée de 8 jours.

Toujours en 1928-1929, le Directeur du cours post-scolaire agricole de Juliénas, a fait à Marchampt, l'expérience suivante, dans des vignes de 6 ans, en sol acide, accusant un besoin minimum en chaux vive pure, de 600 kgr. par hectare :

Nature des parcelles	Rendement à l'Ha.
1° Témoin.	10.000 kgr.
2° Superphosphate..... (500 kgr.). Chlorure de potassium. (300 kgr.).	12.000 kgr.
3° Superphosphate..... (500 kgr.). Chlorure de potassium. (300 kgr.). Nitrate de chaux..... (300 kgr.).	14.200 kgr.

De cette expérience, il résulte en particulier, que les engrais chimiques, et notamment le superphosphate de chaux, marquent en terre acide.

***

En 1928 1929, sous la direction du Directeur du cours post-scolaire de Saint-Jean-d'Ardières, une vigne âgée de 15 ans et complantée en Gamay,

fumée au fumier de ferme en 1927, a été divisée en trois parcelles qui ont respectivement reçu :

	à l'hectare
a) Témoin.	
b) Superphosphate d'os	500 kgr.
Nitrate de soude	100 —
c) Superphosphate d'os	500 —
Nitrate de soude	100 —
Chlorure de potassium	250 —

Super et chlorure ont été répandus le 10 décembre, avant buttage ; le nitrate a été appliqué le 20 avril, avant déchaussage.

En juin, après fleurs, les sarments se développent plus vite et plus vigoureusement dans les parcelles *b* et *c*, avec des feuilles plus vertes et des raisins de développement plus rapide. Pendant la sécheresse d'août, la parcelle *c*, fumée au chlorure de potassium, n'a pas paru souffrir du manque d'eau ; les feuilles sont restées vert foncé avec un développement normal du raisin, alors que, dans les deux premières parcelles, la végétation était complètement arrêtée avec jaunissement des feuilles.

A la vendange, on a pesé :

	Parcelle (a) (témoin)	Parcelle (b) (super et nitrate)	Parcelle (c) (super, nitr. et chlor.)
Poids des raisins rapportés à l'hectare	11.700 kgr.	13.500 kgr.	14.250 kgr.
Degré mustimétrique	11°	11°	11°4
Vin (300 kgr. de raisins donnent 2 hl. 15)	82 hl.	95 hl.	105 hl.

Les cours du vin produit ont été, d'après le barème adopté par la Coopérative de vente de Bel-Air en 1929, respectivement de :

a) Parcelle témoin	550 fr. la pièce.
b) Parcelle avec super et nitrate	550 fr.
c) Parcelle avec fumure complète	562 fr.

Le bilan financier de l'opération, est donc le suivant :

Accroissement de rendement par rapport au témoin 23 hl., soit 10 pièces 1/2 à 562 fr.	5.901 fr.
Augmentation de valeur des 82 hl. ou 38 pièces environ, à 12 francs	456 —
Total	6.357 fr.
500 kgr. super-os à 53 francs	265 fr.
100 kgr. nitrate de soude à 120	120 —
250 kgr. chlorure à 88 francs	220 —
	605 fr.
Bénéfice par hectare	5.752 fr.
Total	6.357 fr.

Dans l'expérience précitée, le super-os aurait pu être remplacé par le super-minéral : le premier est coté actuellement à Villefranche, 53 francs les 100 kgr., et le second 38 francs ; le premier titre 0,5 o/o d'azote organique ; le degré d'azoté organique est donc coté 30 francs, — ce qui est beaucoup trop cher.

On constate là encore, que la puissance de la souche (c'est-à-dire le poids de sarments formés dans l'année), le rendement en raisins, et la qualité du vin produit, peuvent être augmentés simultanément.

On constate, en outre, une meilleure résistance de la souche à la sécheresse, grâce à la potasse du chlorure.

(*à suivre*) R. Bichet.

CONSERVATION DES SEMENCES DE POMMES DE TERRE

Le centre national d'expérimentation de Grignon (Seine-et-Oise) vient de publier ses résultats d'essais comparatifs de conservation des semences de pommes de terre qui sont particulièrement instructifs.

On savait bien, par expérience, que la conservation de la semence devait se faire dans des conditions spéciales, mais on ne pouvait citer des chiffres comparatifs. Désormais, ceux qui ont été obtenus à Grignon en 1931, sous la direction de M. Brétignière, vont devenir classiques.

Avec la récolte de plants choisis en variété *Dikke Muizen ou Esterlingen tardive*, on a fait trois lots égaux : l'un a été mis *en cave*, le second *en silo* au dehors, avec une bonne couverture de terre ; le troisième a été mis sur des clayettes et exposé à la lumière.

Parallèlement a été mis en clayettes un lot de pommes de terre de même variété de provenance directe de Hollande et ayant subi une sélection sanitaire sévère.

Voici les résultats obtenus dans les mêmes conditions de plantation et de terrain.

Les lots conservés en cave et en silos ont été nettement moins vigoureux comme végétation. A l'arrachage, en septembre 1931, les différences ont été très accusées :

Le lot conservé en cave a produit 18.943 kgs par hectare ;

Le lot conservé en silo a produit 20.400 kgs par hectare ;

Le lot mis en clayettes, 27.972 kilogs, et enfin, le lot de provenance Hollandaise 29.643 kgs.

L'expérience est donc très concluante et prouve nettement la supériorité de la mise en clayettes sur la conservation en silos et surtout en cave 7,500 k. de différence ! La chose en vaut la peine : cela représente, à 30 frs seulement le quintal, une somme rondelette de 2.250 frs, payant largement en une année tout le matériel de clayettes.

De plus en plus ce système des clayettes est utilisé en Bretagne et considéré comme indispensable.

Nous avons vu dans un bâtiment à plusieurs étages, près de Pontivy, une installation de 2.000 clayettes préparée pour une exploitation plantant environ 12 hectares chaque année.

Le supplément de récolte donné par la semence de provenance directe s'explique par une sélection très rigoureuse dans un milieu particulièrement favorisé ; mais M. Brétignière fait aussi remarquer que l'excédent de rendement de 1.700 kgs par hectare suffit à peine à payer l'excédent de dépense pour faire venir la semence à grands frais de Hollande.

L'expérience va être continuée l'an prochain avec la même semence obtenue sur place, par comparaison avec de la semence nouvelle, afin de déterminer exactement l'influence du milieu.

Sur ce point, il se peut que la semence renouvelée ait une supériorité marquée sur celle de deux ans, mais ce n'est pas certain.

J'ai déjà mentionné à ce sujet les essais que je poursuis depuis quelques années et qui tendent à mettre en évidence l'influence considérable de l'époque de plantation sur les rendements et sur la conservation de la semence saine dans le même milieu sans renouvellement. Et j'ai signalé que la pomme de terre plantée en juin se montre constamment plus saine que celle qui a été mise en terre à l'époque normale (1).

Les essais poursuivis cette année dans des conditions exceptionnelles de sécheresse et avec gelée précoce en septembre ont réussi de la même manière. On peut dire que la physiologie de la pomme de terre ainsi récoltée vers la fin de septembre est totalement différente et que le tubercule a résisté à la dégénérescence. Les rendements, d'autre part, ont atteint 2 kgs à 2 kgs 500 par pied, avec des tubercules d'une grosseur inusitée : l'un d'eux, en *Great-Scot*, pesait 1 k. 100.

Mais ici l'observation de M. Winberg (2) se justifie : la santé est, dans une assez large mesure, fonction de l'alimentation de la plante.

M. Winberg a d'ailleurs entrepris dans le Tarn d'autres essais basés sur le phénomène que j'ai signalé dans une note précédente, sur l'influence des radiations et du verdissement sur la physiologie du tubercule et en particulier sur l'état sanitaire. Il m'avait déjà signalé ses essais de verdissement prolongé par une exposition de la semence à toutes les intempéries de l'hiver ; il a renouvelé ces essais cette année sur une plus grande échelle. Il trouve ainsi que le tubercule, habitué à cette exposition continue, est beaucoup moins sensible au gel et peut supporter sans inconvénient des températures de plusieurs degrés au-dessous de zéro, suffisantes pour geler les tubercules ordinaires.

Le rayonnement solaire ou celui qui provient d'autres sources encore mal définies, transforme donc le tubercule chimiquement et physiologiquement, modifie ses tissus, les rend plus résistants et, en fin de compte, *améliore sa descendance*. Voilà le fait très caractéristique à retenir dans la conservation à l'état sain de la semence de pomme de terre.

Ce fait ouvre de nouveaux horizons, si on le rapproche de la réussite constante des pommes de terre dites *de la St.-Jean*, car il conduit à la possibilité de produire des semences saines dans des milieux où l'on n'aurait jamais songé à en produire, d'après les théories qui ont cours.

D'autre part les expériences de M. Perret dans la Loire ont permis de constater une différence très accusée dans la composition chimique des lots de pommes de terre suivant qu'ils sont parfaitement sains ou bien atteints de maladies telles que le *mildiou*, la *frisolée*, *l'enroulement*.

---

(1) Comptes rendus de l'Académie des Sciences du 3 Mars 1931 et Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France du 25 Mars 1931.

(2) Journal d'Agriculture Pratique, 26, rue Jacob, Paris.

La teneur en amidon a pu ainsi s'abaisser de 20 o/o à 14,75 o/o pour certaines variétés, sans tenir compte des autres modifications possibles en produits impondérables dont le rôle peut être important sur la germination des tubercules, tels que vitamines, diastases, albuminoïdes, alcaloïdes (on sait que la formation de ces derniers sous forme de *solanine* peut rendre toxiques les pommes de terre en voie de verdissement).

Il est fort probable que la diminution de vitalité des pommes de terre malades est en raison directe de ces modifications chimico-physiologiques et que l'exposition à l'air et à la lumière a pour effet de développer à l'intérieur des tubercules, et plus particulièrement dans la partie dermique qui est en rapport avec le germe, des transformations favorables à leur germination et qui se répercutent sur tout le cycle végétatif de la plante.

Les analyses de M. Perret indiquent également que la teneur en amidon des tubercules est influencée par la constitution chimique du sol et l'addition d'engrais tels que les sels de potasse et les engrais azotés. Rien d'étonnant à cela et c'est aussi ce qui explique comment l'addition d'un engrais complet en rétablissant l'équilibre nutritif du sol peut agir du même fait sur l'état sanitaire des tubercules et par suite sur leur descendance.

Alimentation complète et conservation par le verdissement apparaissent ainsi, avec la végétation rapide et la récolte précoce, comme les facteurs essentiels de la conservation de la semence de pomme de terre.

Mais cela n'infirme en rien la nécessité d'un contrôle sévère des cultures par élimination des pieds malades, qui doit être à la base de toute sélection sanitaire.

G. JAGUENAUD,
Directeur des Services Agricoles du Tarn

SUR LE 71-20

Je lis avec intérêt l'article de M. Branas à propos de Couderc 7120. Cet hybride est assurément le plus cultivé dans notre région du Haut-Var où il jouit d'une bonne opinion malgré sa production qui n'est que moyenne et son défaut de s'égrener très facilement aux vendanges. De tous les hybrides introduits ici, il est toujours resté vainqueur par son port ; c'est assurément la seule raison qui lui fait conserver son prestige devant des hybrides plus récents, beaucoup plus productifs que lui. Les cépages à port trainant ou buissonnant, difficiles à conduires en gobelet (c'est le cas du plus grand nombre des hybrides) déplaisent aux viticulteurs d'ici qui redoutent l'emploi de fil de fer et considèrent le joli port d'un plant comme une grande qualité. Seibel 5813, ne prendra ici qu'une faible extension, malgré sa bonne et abondante récolte de belles grappes de Vinifera, ne pouvant se passer de fil de fer.

Greffé sur Rupestris du Lot, 7120 ne conserve sa vigueur que dans les sols assez fertiles, dans les terres superficielles, en coteaux secs il n'a qu'une faible vigueur et produit peu. Je l'ai greffé à l'essai dans ces conditions, sur les Berlandieri × Rupestris de Richter et le 150-15.

Dans les sols argileux, compacts, humides en hiver comme il y en a beaucoup ici, il se comporte assez mal sur Rupestris du Lot, et j'ai pu constater quelques cas d'affaiblissement. Là, il est beaucoup meilleur sur les Vinifera × Rupestris tels que 1202 Couderc, Ganzin N° 1.

En terrain sain, profond, où la vigne ne souffre en aucune façon, il est de toute beauté sur Rupestris du Lot et donne toute satisfaction.

Son vin, qui pèse autour de 10° d'alcool, est recherché par le commerce peut-être à cause de sa couleur.

De sa résistance au mildiou, ceux qui le cultivent sont satisfaits. En 1930 il a pu être très facilem nt défendu. Les jeunes greffes, même sulfatées, ont été très sérieusement éprouvées plus que celles d'autres hybrides reconnus plus sensibles.

Seibel 4877 que je cultive depuis quelques années pourrait être un sérieux concurrent pour 7120 C, il produit plus que lui, fait de plus grosse grappes, il débourre plus tard, ne s'égrène pas, son raisin est moins pulpeux et la souche acceptable. Il est un peu plus sensible au mildiou.

Malgré tout, le grand mildiou de 1930 s'oublie et les Viniferas, Carignan surtout, reprennent la place qu'ils avaient perdue, et ce n'est sans doute pas un mal, surtout pour la qualité.

Jean Alpheran (Rians).

SITUATION VITICOLE EN ALGÉRIE

La dernière quinzaine de décembre a été marquée par des alternatives de pluies et de beaux temps. La température s'est fortement abaissée pendant les journées du 22 et du 30 à la suite de chutes assez abondates de neige sur les hauteurs. Les travaux de labours n'ont pu encore reprendre dans beaucoup ds vignobles, cependant la taille se poursuit activement dans les 3 départements.

On va commencer les traitements d'hiver et la lutte contre la fumagine sera, cette année, très sévèrement menée. Jusqu'à présent, soit à cause du manque de main-d'œuvre, de temps, où quelquefois par négligence, les superficies traitées contre ce champignon étaient insuffisantes car l'on ne s'en tenait qu'aux souches très envahies. Différents procédés vont être employés et dans de grandes exploitations les «carbolinémus» seront utilisés. On va aussi exécuter les traitements préventifs, aux dissolutions concentrées de sulfate de fer acide contre l'anthracnose que l'on retrouve, cependant peu répandue, dans certains bas-fonds. L'excoriose, jusqu'ici très peu signalé, à fait ces dernières années quelques progrès notamment dans la Mitidja. Aucun traitement n'a encore été exécuté, mais il sera prudent de traiter les foyers si l'on veut enrayer la marche de cette maladie.

Dans les caves on a repris les soutirages, profitant de l'abaissement de la température. Les cours du marché des vins se maintiennent très fermes et des ventes ont été récemment traitées sur la base de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

L'application des nouveaux décrets a provoqué, chez les colons, une certaine agitation et des meetings ont été tenus dans différents centres viticoles, notamment à Boufarick et à Marengo. Dans tous les ordres du jour votés les viticulteurs se sont élevés contre « toutes les mesures qui, au nom d'une égalité faite seulement de mots, mettraient l'Algérie dans une situation injustement désavantageuse aujourd'hui et périlleuse pour son avenir. De plus ils ont insisté sur la nécessité d'interdire le sucrage, les piquettes et d'éliminer du marché, par la distillation, les vins de lie et de surpressurage.

Le 2 janvier, à Boufarick, les modifications suivantes ont été réclamées pour le décret du 19 décembre 1931 :

1° Relèvement du prix de l'alcool réquisitionné ;

2° Délai de la fabrication de l'alcool retardé jusqu'à fin juin ;

3° Taux de la réquisition calculés sur la récolte 1931 et non 1929.

Pour le décret du 23 décembre 1931 :

Suppression du blocage pour cette année, la récolte ne l'exigeant pas, et comme allant créer des inégalités choquantes et de nombreux conflits.

P. A.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE. **Traité de vinification pratique et rationnelle**, tome III, sous-produits de la vigne et du vin par M. Jules VENTRE, docteur ès sciences physiques, correspondant national de l'Académie d'Agriculture, professeur d'œnologie à l'Ecole d'agriculture de Montpellier. 1 volume in-8 carré de 440 pages avec de très nombreuses figures. France : 52 fr. 50 ; Etranger : 57 fr. 50 franco, librairie Coulet, A. Dubois et R. Poulain, éditeurs, 5, Grand'rue, Montpellier (Hérault). Toute demande doit être accompagnée de son montant qui peut être versé au compte courant postal, Montpellier, n° 118.

Le tome III du Traité de Vinification du Professeur Ventre vient de paraître. Il termine et couronne cette œuvre que tous ceux qu'intéresse la magnifique, multiple et angoissante question du vin, petits ou grands, praticiens ou techniciens, propriétaires ou négociants et coopératives, aussi tiendront à honneur de connaître et de posséder entièrement. C'est le fruit de tout un passé de science, de recherches, de discussions, de méditations et surtout c'est la projection sur le problème d'une haute et incorruptible conscience, courageuse et lucide aussi. Ce monument élevé en l'honneur de la vinification telle qu'elle aurait dû toujours rester moralement et qu'elle devrait être en pratique, propose à tous, rappelle, établit la noblesse de cet art éminemment français, et la fine intelligence qu'il y faut apporter.

Ce tome III traite de l'utilisation des sous-produits de la vigne et du vin. Etude très importante car « si dans les années de prospérité, dit le Professeur Ventre, l'axiome des anciens, *de minimis non curat prætor*, pouvait être de mise, les temps ont changé et aujourd'hui, étant donné les circonstances économiques actuelles et celles encore plus noires qui apparaissent à l'horizon et qui font craindre une ère de crises auprès desquelles celles du passé feront simplement figure d'incident banal, il importe de concevoir les choses autrement et on peut inscrire au fronton de toutes les exploitations, non plus l'axiome précédent, mais celui ci : *de minimis curemus*, qui indique mieux l'effort que le producteur doit faire pour ne rien perdre de ce qu'il produit. L'auteur indique les procédés les meilleurs et les plus récents de récupération des produits secondaires de la vinification — alcool, dérivés tartriques de la vendange, huile de pépins de raisins. — ainsi que les moyens à employer pour tirer le meilleur profit des marcs et des sarments dans l'alimentation du bétail. Au sujet de ces mêmes sarments, un rapide coup d'œil sera jeté sur leur exploitation industrielle qui pourra peut être un

jour se révéler comme intéressante et rémunératrice. Ainsi il apparaît que le producteur doit rechercher si en dehors de son vin, d'autres sources de revenus et d économie ne sont pas capables de diminuer dans une large mesure l importance de ces frais généraux qui actuellement dépassent singulièrement le taux de dévalorisation de l'argent.

L'ouvrage est maintenant complet en 3 volumes: le tome I. *Le Raisin, les Vinifications*; le tome II. *le Vin*, sont en vente aux mêmes conditions que le tome III et dernier. Ces tomes se vendent séparément.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours général agricole. — Un concours général agricole se tiendra en 1932, au Parc des Expositions de la Ville de Paris (Porte de Versaille), du lundi 14 au dimanche 20 mars 1932, et il sera annexé à cette exposition un **concours spécial de vins, cidres, poirés et eaux-de-vie.**

A ce concours seront admis les animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine, les chiens de berger, les produits agricoles et horticoles, les vins, cidres, poirés et eaux-de vie. Des épreuves pratiques de contrôle laitier et beurrier y seront organisées.

CHEMIN DE FER P.-L.-M.

Huit jours de sports d'hiver sur les Alpes françaises assurent un an de santé

Les gens prévoyants n'ont pas pris eu été toutes leurs vacances; ils se sont réservé la possibilité de se rendre en hiver sur les altitudes alpestres où se pratiquent les sports de plein air sur la neige.

Sans doute c'est la saison des journées courtes. La brièveté des heures de lumière limite le temps qu'on peut accorder au ski, au patin, à la luge, au bobsleigh, au curling.

Quelles distractions se donner, demandez-vous, la nuit venue? Mais toutes celles des grandes villes: concerts, théâtres, cinémas, dancings. Seulement, il importe de choisir des stations fréquentées, animées, où, à toute heure, une vie collective agréable soit possible.

Elles existent ces stations, et les sportmen les connaissent puisque aussi bien ils en ont fait la vogue: on les trouve sur les Alpes françaises.

Les Sports d'hiver dans les Pyrénées

Superbagnères Luchon (Haute-Garonne). — La grande station des Sports d'hiver. — Tous les sports de neige et de glace : ski, bobsleigh, luge, traineau, patinage, hockey, curling.

Enseignement du ski suivant la méthode de l'Arlberg.— Cours collectifs et leçons particulières par les meilleurs professeurs venus de l'Arlberg. — Remontée mécanique des sportsmen et de leurs appareils.

L'Hôtel de Superbagnères (1800 mètres d'altitude). Saison d'hiver : décembre à mars. Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Hôtel de Superbagnères.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — La période des inventaires ne permet guère de penser à voir traiter des affaires importantes dans les Entrepôts parisiens. Il faut espérer que dans la seconde quinzaine de janvier, les transactions seront plus actives. Les prix pratiqués restant sans variations bien sensibles, suivant d'assez loin la fermeté constatée à la propriété.

Le commerce de détail qui avait fait quelques provisions en vue des fêtes de fin d'année, recommence à ne s'approvisionner qu'au fur et à mesure de ses ventes, et là où il trouve les prix les plus avantageux.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 11 janv.	Cours du 18 janv.
8°.....		Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°.....	Aramon 16 fr. 50	supérieur 9,25 à 9,75	supérieurs 9,50 à 9,75
9 à 10°.....	Montagne 17,50 à 18	Montagne et	Montagne et costières
11°.....	Costières 19 fr.	costières 10,00 à 11 fr.	10 à 11 fr.
11 à 12°.....		le degré	le degré
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

— La Fédération des Caves coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture place Questel, Nîmes, nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 10 au 17 janvier 1932 :

Cave Coopérative de Redessan : 350 hectolitres vin rouge 9 degrés 5, 10 fr. le degré, enlèvement rapide.

Cave Coopérative de Quissac : 15 janvier 1932, 50 hectolitres vin rouge, 8 degrés 6, 80 fr. ; 16 janvier 1932, 170 hectolitres vin rouge, 8 degrés 6, 85 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 12 janv.	Cours du 19 janv.
8°.....	Non logés 16,00 à 17,50	Vins rouges	Vins rouges 8 à 10°5
9°.....	logés 17,50 à 18 fr. 50	8 à 10°5 de 75 à 105 fr.	de 75 à 105 fr.
10°.....			
11°.....			
Rosé			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, 10 à 11 fr. le degré.

Alcools. — Marché très ferme.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 8 janv.	Cours du 15 janv.
8°.....		9,25 à 10 fr. 50	9,50 à 10 fr. 50
9°.....	16,50 à 19 fr.	Rosé 9,00 à 9 fr. 50	Rosé 9,25 à 9 fr. 75
10°.....	le degré	Blanc 9,00 à 10 fr. 00	Blanc 9,50 à 10 fr. 00
11°.....		le degré	le degré
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, 10 francs le degré.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.200 hl. 9°5 95 francs.

Près Lespignan :	200 hl.	9°8	100 francs.
Près Villeneuve :	650 hl.	7°7	80 francs.
Près Villeneuve :	400 hl.	8°5	90 francs.
Près Bassan :	380 hl.	10°2	102 francs.
Près Roujan :	350 hl.	9°2	90 francs.
Près Béziers :	580 hl.	9°3	92 francs.
Près Béziers :	850 hl.	9°6	95 francs.
Près Corneilhan :	380 hl.	9°	90 francs.
Près Vendres :	400 hl.	10°2	101 francs.
Près Agde :	180 hl.	8°2	85 francs.
Près Capestang :	475 hl.	10°2	100 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 16 janvier 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 9,00 à 9 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 8 à 9,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 9,75 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 17 janvier 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 95 à 120 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 16 janvier 1932 : de 9,50 à 10 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 9 à 10 fr. 50 le degré-hectolitre.

Vins rouges supérieurs, de 10 à 11 francs le degré-hectolitre.

Observations : Situation stationnaire avec fermeté des prix.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 8 au 14 janvier :

Vins du Narbonnais, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situations et conditions.

Alcools : Trois-six de vin, 86 degrés, 750 francs les 100 degrés ; trois-six de marc, 86 degrés, 665 francs les 100 degrés ; eau-de-vie de marc, 52 degrés 660 francs les 100 degrés.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 9 fr. 75 à 10 fr. 25.

Corbières, de 10 à 13°, de 9 fr. 75 à 10 fr. 25 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 9 janv.	Cours du 16 janv.
8°.....	16,50 à 18 fr. le degré	9,00 à 10 fr. 00 le degré	9 à 10 fr. le degré
9°.....			
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Constatation des cours de vins. — Chambre d'Agriculture : vins, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré ; alcools, pas d'affaires signalées.

Bouches-du-Rhone. — Marseille. — Cours officiel des vins. — Marché du 13 janvier. — Région : rouge, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 10,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 9 janvier 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,50 à 9 fr. 75 ; 2e choix, le degré 9 fr. 00 à 9,50; 3e choix, le degré, 8,50 à 8 fr. 75; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,25 à 11 fr. 00; vin de distillerie, 7,75 à 8 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 9 janvier 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,00 à 8 fr. 50; vin rosé, le degré, 7 à 8,50 ; vin blanc, le degré, 9 à 10

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 660 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 685 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 350 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 660 à »»» fr ; 3/6 marc, 590 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 400 francs.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 740 à 750 fr. ; trois-six marc 100° deg., 660 à 670 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 660 à 670 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 875 à 975 ; marc, 600 à »»» francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 15 janvier 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	3 fr. 75 à 4 fr. le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr.00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 40 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	4 fr. 75 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ

Marché tendance un peu plus soutenue.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce*. — 19 janvier 1932

	Courant	Février	Mai-Juin
Blé.....	169,75 P.	172,50-172,25 P.	172 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	102,50 P.	101,50-101,75	100-50 P.

New-York, 15 janvier.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (64 fr. 20) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (64 fr. 43) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 48 3/8 (48 1/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2

COTE OFFICIELLE DES PLANTS DE VIGNE

Le syndicat des viticulteurs-pépiniéristes du Midi, nous communique la note suivante :

Semaine de grande activité comme conséquence de la concentration des demandes des consommateurs qui escomptaient une nouvelle baisse au

moment où la marchandise se raréfie par suite des rendements déficitaires et des exigences du choix et des conditions de livraison fixées par le Syndicat des Pépiniéristes du Midi.

Tendances fermes avec probabilité d'épuisement rapide de certaines variétés.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janvier	Février	Mars
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	100	101	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	85	86	87
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	99	100	101
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	97	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	131.50	—	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	99.75	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	101	102	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	88	89	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique	99.75	100.75	101.75

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la cianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

COURS DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	»	»	»	»	98,50	99,50	100,50	101 »	101,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	»	»	»	»	99,75	100,75	101,75	102,25	102,75
Strasbourg	»	»	»	»	99,50	100,50	101,50	102 »	102,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52; 84 à 89 fr.; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr.; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr.; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 Janvier 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	11.0	9.8	9.6	2.6	»	0.8	11.0	5.0	6.5	4.3	1.9	6 2
Lundi.....	10.4	7.6	6.7	0.3	»	0.1	9.2	8.0	5.0	—0.5	»	2.0
Mardi.....	11 1	8.8	5,6	0.3	»	»	7.4	6.0	1.5	—1.9	»	«
Mercredi...	12.1	6.4	2.4	—0.8	0.5	«	10.0	7.0	5.0	—1.8	13.0	»
Jeudi.....	10 3	8.1	2.1	—1.8	1.7	»	8.0	6.4	0.2	—2.5	2.9	»
Vendredi...	9.7	4.2	—1.1	—5.0	2.1	trac.	5.2	4 8	—1.0	—2.8	11.3	»
Samedi.....	10.0	1.9	3.6	—5.0	«	»	4.4	1.8	2.3	—8.9	1.7	»
Total....					12.3	36.4					64.0	42.2
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche..	10.7	7.0	9.2	5.8	trac.	trac.	9.4	0.0	10.4	8.7	1.8	2.1
Lundi.....	9.0	6 4	8.2	—1.9	»	«	8 7	6.4	4.0	0.5	»	2.6
Mardi.....	8.6	—0.8	5.0	—2.0	»	«	7.9	4.1	4.3	—0.8	»	«
Mercredi...	9.4	1.7	4.1	—2 4	2.4	«	7.9	0.3	2.7	—1.9	1.2	»
Jeudi.....	8.7	7 2	1.4	2.3	20.6	«	5.6	4.2	—0.2	—3.8	5.3	»
Vendredi...	9.1	6.8	—1.1	—2 0	7.2	«	8.2	4.0	—3 0	—4.2	9.4	trac.
Samedi.....	10 8	3.4	1.0	—4.0	0 6	»	6.0	2.1	—0.9	—6.6	1.7	trac.
Total....					39 4	44.2					42.8	42 4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	12.6	5.4	12.0	10.6	trac.	0.2	3.5	—1.7	13.3	12.6	3.4	4.3
Lundi.....	9.0	1.0	8 0	—0.2	«	»	7.3	1.2	5.8	1.5	«	»
Mardi.....	8.9	—5.1	1.2	—3.0	»	»	5.1	—1.4	3.6	—1.8	»	«
Mercredi...	12.2	1.8	1.2	—3.2	«	»	7.2	—2.3	2.8	—1.8	trac.	«
Jeudi.....	10.3	9.3	1.4	—5.6	2.8	«	8.5	5.2	—0.1	—2.5	0.1	»
Vendredi...	10 6	4.0	—3.3	—4.2	1.7	«	10.7	4 0	1.5	—2.0	2.2	»
Samedi.....	8.1	3.0	—1.0	—4.7	»	»	7.2	1.2	1.5	—3.6	1.3	trac.
Total....					8.1	27.1					18.1	27.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	11.5	5.7	9.7	8.6	»	«	19.4	4.3	15.6	12 0	»	trac.
Lundi.....	11.7	7.0	8.0	—1.7	«	»	16.0	8.0	9.0	4.2	»	«
Mardi.....	10.4	—2.4	5.7	—2.0	»	»	11.0	1.0	9.3	4.2	«	«
Mercredi...	14.4	1.4	3.6	—1.4	trac.	«	11.0	3.5	8.4	—2.8	«	»
Jeudi.....	11.5	6.8	2.7	—2.4	19.5	»	11.0	3.0	5.3	2.7	»	»
Vendredi...	9.1	7.8	—1.2	—1.4	22.4	»	12.5	6.7	3.6	—4.1	»	»
Samedi.....	11.3	1.8	2.3	—3.7	4.7	«	11.2	5 »	2.2	—1.2	«	«
Total....					61.2	63.1					1 6	17.0
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	9.9	3.9	11.2	7.0	«	1.6	11 9	—0.9	5"7	—8.9	8.0	»
Lundi.....	11.4	4.8	11.1	—1.0	«	«	10 9	5 3	7 3	—8.3	27.9	«
Mardi.....	2.0	—2.4	7.0	—3.9	«	»	10 3	7 1	4 0	—3.1	0.3	0.5
Mercredi...	12.1	—2.0	2.9	—3.2	»	»	13.2	0.7	7.3	—1.5	0.2	»
Jeudi.....	14.9	2.4	—0.6	—2 9	»	«	15.9	5.9	9.5	—2.9	»	«
Vendredi...	9.0	6.8	—1.8	—3.0	5.4	«	18.2	3 9	11.3	—4.2	«	»
Samedi.....	10.2	3.9	—1.2	—3.2	5.4	trac.	12.5	1 9	14.3	4.5	«	«
Total....					19.3	57.4					36.7	23.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	14.4	8 9	17.9	10.0	«	«	13.4	5.1	17.2	8.5	«	«
Lundi.....	19.7	10.0	11.9	5 0	»	»	15.0	7.7	15.2	11.4	0.4	1.2
Mardi.....	19.7	12.3	12.3	2.0	»	»	13 2	4.2	15.5	10.0	»	4.8
Mercredi...	14.3	—0.3	4.0	—1.0	«	»	14 9	6 9	14 4	8 2	1 2	1.8
Jeudi.....	14.3	3.1	6 8	0.4	»	«	16 7	6 9	12.8	8.0	«	4.9
Vendredi...	14.6	5.0	4.0	—1.0	»	«	18.2	11.1	12.2	6.2	«	5.0
Samedi.....	13.1	7.9	2.4	—0.9	»	«	14.1	9.2	10.7	5.3	»	4.8
Total....					»	7.0					98.0	23.1

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.